



## DESCRIPCION

La fermentación es un proceso importante y tiene un gran efecto en la calidad del pan, la fermentadora Sm-716M utiliza un calentador eléctrico y un circuito de control para generar una atmósfera de temperatura y humedad constantes para la fermentación.

- ✓ Fabricada de acero inoxidable, elegante y duradero.
- ✓ El panel de control digital hace que la operación sea más flexible, hace que el control sea más preciso (temperatura, humedad, tiempo).
- ✓ Llenado de tina de vapor automático
- ✓ Ventiladores internos de circulación para una mejor distribución del vapor y calor.
- ✓ Con ruedas para su movilidad.
- ✓ Techo resistente para poder colocar un horno sobre la C.F. (consultar a su asesor).
- ✓ Luz interna blanca

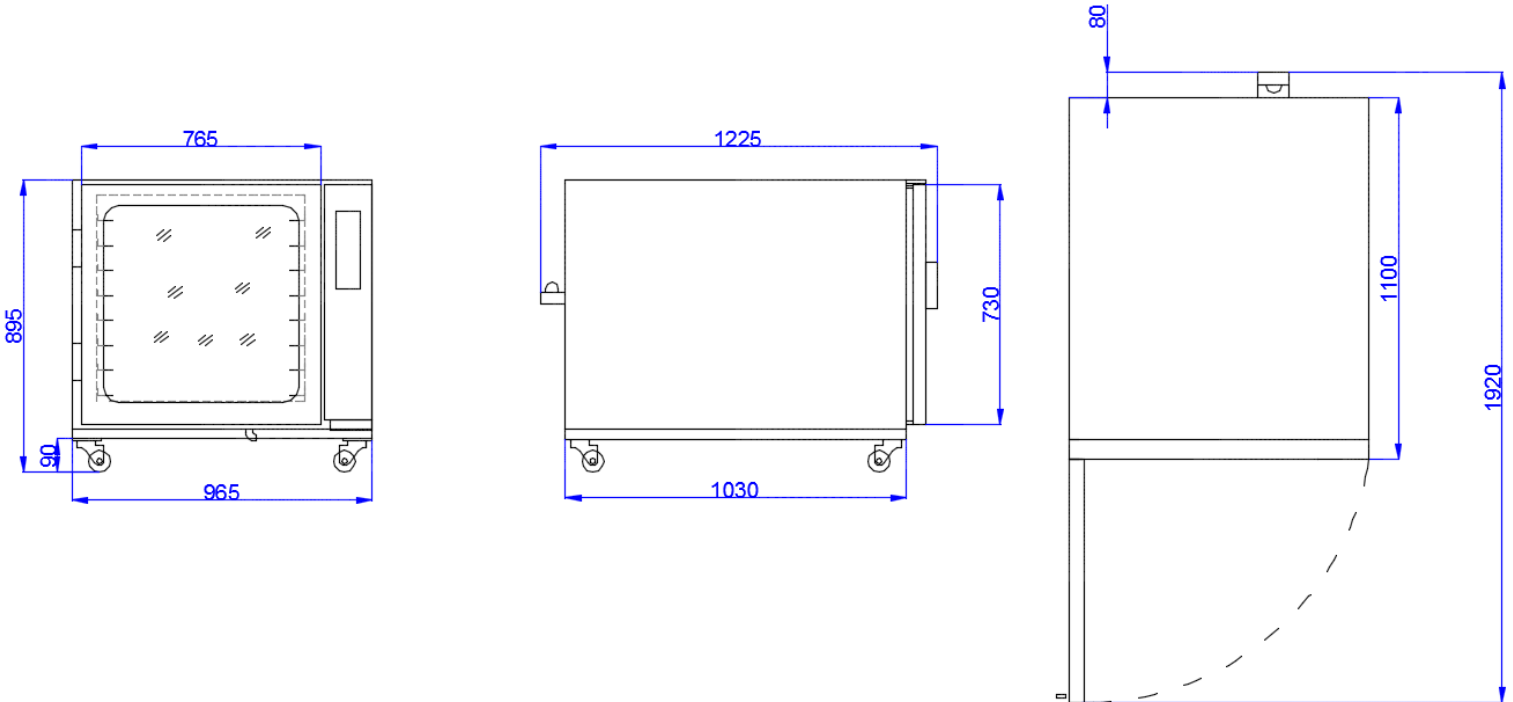
### CARACTERISTICAS TÉCNICAS

- Paneles exteriores e interiores en acero inoxidable 304.
- Control de humedad y temperatura (digital).
- La generación de vapor con contenedor de agua interno.
- Puerta c/cristal panorámico c/2 bisagras a la izquierda.
- Distancia entre espigas 75mm.
- Capacidad: 16 bandejas de 650 x 450 mm.

### Panel de Control



### DIMENSIONES



### INFORMACIÓN TÉCNICA

| Modelo   | Ancho (mm) | Profundo (mm) | Altura (mm) | Peso(kg) | Capacidad                   | Potencia Eléctrica                      |
|--|------------|---------------|-------------|----------|-----------------------------|---|
| CAMARA DE FERMENTACION<br>16T 6545 SM-716M DIGITAL 220V-2Ph-60Hz | 965        | 1225          | 895         | 120      | 16 charolas<br>650 x 450 mm | 1.7 kW<br>220V/60Hz/2F+T<br>2 x 20 Amp. |

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85  
www.europan.mx